



THE FAB FOUR

Restaurant 't Spieghuis in Soest bestaat dit najaar vijftig jaar, en in die tijd is niets veranderd, lijkt het. Of misschien toch wel? Het restaurant van de familie Herfst is al decennialang een hit bij de vaste gasten, onder wie talloze topchefs.

FOTOGRAFIE IVO GESKUS@SPECIALPIXELS | TEKST LORENZO LEDEL



Irene en Ron Herfst.



Els en Harrie Herfst.

Al zolang hadden wij van 't Spiehuis gehoord, nota bene van meerdere topchefs die er de lof-trompet over staken. Zij kwamen er allemaal met regelmaat over de vloer, om ongecompliceerd te genieten van de rijke cuisine van wel-er. Maar op de een of andere manier was het er nooit van gekomen. Dat was een gemis, konden wij onlangs constateren, want deze *trip down memory lane* hadden wij wel veel eerder willen maken.

Terug in de tijd

“Bij ons is het alsof je vijftig jaar teruggaat in de tijd,” vertelden de twee echtparen die het klassieke restaurant bestieren dan ook vrolijk, toen wij aan ze werden voorgesteld. “De tong wordt aan tafel gefileerd, de *côte de boeuf* aan tafel getrancheerd, en het interieur... enfin, kom zelf maar kijken.”

Vision toog, met het schaamrood op de kaken, naar het lommerrijke Soest voor een inhaal-

PAUL FAGEL:
“MET ABSOLUTE
TOPINGREDIËNTEN
PERFECT UITGEVOERDE
KLASSIEKE FRANSE KEUKEN.
EEN MUST VOOR JONGE
CHEFS OM TE ERVAREN”

slag. En hoe mooi komt het uit dat precies in de week dat dit magazine verschijnt 't Spiehuis vijftig jaar bestaat.

Pannenkoeken

Als jongetjes werkten de broers Ron (65) en Harrie (70) Herfst al in de zaak van hun vader, destijds meer een 'uitspanning' waar pannenkoeken met stroop en koffie met appeltaart voor de wandelaars en fietsers de hoofdmoot van de

omzet vormden. 's Avonds kon er 'warm' gegeten worden, maar toen de broers het stokje overnamen werd er gekozen om er een echt restaurant van te maken.

Ron doet op zijn geheel eigen wijze 'de voorkant', en autodidact Harrie staat in de keuken. Samen met echtgenotes Els en Irene kan het viertal gerust *The Fab Four* worden genoemd, want hun roem strekt tot ver buiten Soest.

“Het was natuurlijk écht een andere tijd, de jaren zeventig. Wij serveerden *cordon bleu*, *tour-nedos* met pepersaus, *crêpes Suzette*. Die laatste past natuurlijk nog steeds goed bij ons, maar hebben wij helaas niet meer op de kaart. Als één gast dat bestelt wil iedereen dat namelijk, dan zouden wij daar de hele avond iemand aan kwijt zijn, Dat redden wij gewoon niet. Wij hebben al een aantal tafelbereidingen, die kosten ook tijd. Maar het is wel waar de gasten voor komen.”

Rossini

“Onze souschef Erwin Koperberg is net wat jonger dan wij, en heeft zo nu en dan een idee voor een min of meer modern gerechtje. Het moet niet al te gek worden, maar in het dagmenu vinden wij het wel aardig om, we noemen maar iets, een pittig kokossoepje te serveren. Maar de basis van de *à la carte*-kaart blijft zoals die is: *foie gras*, *coquilles*, de grote *sole à la meunière* die wij dus aan tafel fileren, *tournedos Rossini*, *ris de veau*. En in de seizoenen natuurlijk het wild, asperges... Een gel van yuzu, een *crumble* van pistache of een schuim van tomaat zul je bij ons niet gauw aantreffen. Wel: genoeg groente. Courgette, bietjes, bloemkooltje, allemaal op het bord bij de entrecôte. En de lekkerste gebakken aardappeltjes natuurlijk. En als een gast een extra schaalje wil, dan doen wij dat gewoon. Nu is groente plotseling heel modern, maar wij serveren al jarenlang de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid, haha.”

MARTIN KRUIHOF VAN
DE LINDENHOF:
“VIJFTIG JAAR EEN
CULINAIR WARM BAD.
PERSOONLIJKHEID,
AANDACHT EN LIEFDE
VOOR WIJN, OH WAT FIJN”

Hollandaisesaus

“Dat Harrie autodidact is in de keuken is eigenlijk uit nood geboren. Wij hadden lang geleden één vaste kok, en waren zeven dagen in de week open. Dat gaat natuurlijk maar een beperkte tijd goed. Dus op de vrije dagen van die kok dook Harrie de keuken in. Dan was er bijvoorbeeld een gast, die graag *hollandaise*-saus bij zijn tongfilets wilde. Shit, wat is dat nou weer? Internet was er nog niet. Harrie

naar boven, boek van Escoffier erbij, *hollandaisesaus* maken. En wij aten regelmatig bij andere restaurants, waar we dan ook weer van leerden. Kijken, proberen. En zo rolden wij verder.”

Sterrenchefs

“Wij eten nog steeds regelmatig bij collega's. Dat doen wij dan ook altijd met zijn vieren, met name in de vakanties. Wij komen bijvoorbeeld met veel plezier bij Martin Kruithof in Giethoorn, bij Inter Scaldes, bij Het Koetshuis in Bennekom, bij Jarno Eggen, noem maar op. Genieten van moderne *haute cuisine*. En die sterrenchefs komen op hun beurt weer graag bij ons, om wat wij doen. Ook de jongens en meisjes uit de bediening worden hierheen gestuurd om te kijken hoe wij het doen. We zijn haast een leerschool. Er zijn restaurants die hun personeel hierheen sturen om te leren hoe je aan tafel op een beetje charmante manier



bijvoorbeeld een vogel uit elkaar moet halen, dat leer je kennelijk nergens meer.”

De jeugd

“Wij merken dat jongelui het allemaal prachtig vinden wat bij ons gebeurt. Vijftien jaar geleden liet de jeugd ons links liggen, maar nu komen ze graag omdat ze met opa en oma en hun ouders hier hebben gegeten, en dat willen ze blijven doen, ook als opa en oma weggefallen zijn. Wij kennen praktisch iedereen die in 't Spieghuis komt, en dat zorgt mede voor de sfeer. “Het is hier altijd druk geweest, ook in de tijd dat zeg maar in Amsterdam er misschien wat lacherig werd gedaan over de ‘ouderwetse’ keuken. Wij hebben echt geen last gehad van de *nouvelle cuisine*. Het is bij ons in feite tijdloos. Maar wel op hoog niveau.”

Veranderingen

“Wij doen alles altijd met z’n vieren. Alleen Hans werkt hier al zestien jaar in de bediening en die is net zo vertrouwd met de gasten als wijzelf, en er is een souschef. Zelfs vakanties brengen wij met zijn vieren door. De neuzen

staan bij ons altijd dezelfde kant op. Eventuele veranderingen worden alleen doorgevoerd als iedereen het mooi vindt. Als één van ons het ergens niet mee eens is gaat het niet door. Gasten die een paar jaar niet zijn geweest zeggen: ‘Aaah, er is gelukkig helemaal niets veranderd’, maar wij zeggen dan altijd: ‘Zullen

ROBERT KRANENBORG:
 “HET PRODUCT DICTEERT
 DE CREATIE; WE VINDEN
 NIETS UIT IN DE KEUKEN,
 EN DAAR HOUDEN DE
 GEBROEDERS HERFST EN
 HUN DAMES ZICH AAN
 IN 'T SPIEGHUIS”

we er eens een foto bij halen van een paar jaar geleden? Want op min of meer organische wijze verandert er wel degelijk van alles. Maar wij vinden het wel mooi dat het zo ervaren wordt. Alles wat wij aanschaffen past wel in het plaatje. Trendy en hip zal het er hier nooit uit-

zien. Al maken wij er wel eens grapjes over, het is hier geen *Fawlty Towers*.”

Leeftijd

“Wij horen wel eens dat de zaak te koop zou staan, maar dat is niet zo. Of gasten hebben gehoord dat wij de zaak hebben verkocht, soms kunnen ze zelfs de overnamesom noemen, en bellen dan dat ze per se nog willen komen eten vóór de overdrachtsdatum. En dan weten wij van niks. Ach, zo zijn wij soms het gesprek van de dag in het Gooi. Er is vooralsnog geen sprake van dat wij stoppen, maar op enig moment zit het er wel aan te komen natuurlijk, gezien onze leeftijd. Opvolgers zijn er niet, dus als wij besluiten dat het mooi is geweest is dat ook echt het einde van 't Spieghuis zoals dat er nu staat. Er komt geen derde generatie in de zaak. Harrie en Els hebben twee zonen, maar die zullen 't Spieghuis nooit kunnen draaien zoals wij dat met z’n vieren doen, en ze hebben trouwens ook geen zin steeds met hun ouders vergeleken te worden. Ach, het is wat het is, als wij ermee stoppen gaat er gewoon een streep onder. Maar nogmaals, zover is het nog lang niet.”

